

Smoked FES

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **56**
- SRM **36.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (37.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (23.8%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (13.8%)	80 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.7 kg (8.8%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.8%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.5%)	68 %	1300
Ziarno	płatki żytnie	0.4 kg (5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	60 min	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	---